EB40-IR-30.402



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO

INSTRUÇÕES REGULADORAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

1ª Edição
2020

EB40-IR-30.402



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO

INSTRUÇÕES REGULADORAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

1ª Edição
2020



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DEPARTAMENTO MARECHAL FALCONIERI

PORTARIA Nº 149-COLOG, DE 24 DE AGOSTO DE 2020.
EB: 64488.000182/2020-28

Aprova as Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia (EB40-IR-30.402).

O COMANDANTE LOGÍSTICO, no uso da atribuição que lhe confere o inciso XI, do art. 14, do Regulamento do Comando Logístico (EB10-R-03.001), aprovado pela Portaria do Comandante do Exército nº 353, de 15 de março de 2019, resolve:

Art.1º Aprovar as Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia (EB40-IR-30.402), que com esta baixa.

Art. 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor em 1º de setembro de 2020.

Art. 3º Revogar a Portaria Nº 02-D Log, de 16 de outubro de 2008.

Gen Ex LAERTE DE SOUZA SANTOS
Comandante Logístico

FOLHA DE REGISTRO DE MODIFICAÇÕES (FRM)

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Art
CAPÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	
Seção I - Das legislações básicas……	1º
Seção II - Da finalidade ……	2º
Seção III – Dos objetivos……	3º/4º
Seção IV - Das conceituações ……	5º
CAPÍTULO II - DAS ATRIBUIÇÕES……	6º
CAPÍTULO III - DOS REQUISITOS TÉCNICOS	
Seção I - Das instalações ……	7º/11º
Seção II - Do pessoal……	12/13
Seção III – Dos equipamentos e insumos……	14/25
Seção IV – Da segurança ambiental……	26/27
CAPÍTULO IV – DA ATIVIDADE DE INSPEÇÃO	
Seção I - Da coleta da amostra ……	28/33
Seção II - Do preparo da amostra ……	34/36
Seção III – Da inspeção laboratorial……	37/41
Seção IV – Do relato de resultados……	42/46
Seção V – Da declaração de conformidade ……	47/49
Seção VI – Do relato de interpretação do laudo……	50
Seção VII – Dos gêneros considerados não conformes……	51/55
Seção VIII – Da destinação da amostra……	56/57
CAPÍTULO V – DA ATIVIDADE DE REINSPEÇÃO……	58/62
CAPÍTULO VI – DA DOCUMENTAÇÃO……	63/67
CAPÍTULO VII – DO CONTROLE DE QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO……	68/70
CAPÍTULO VIII – DO CONTROLE DE PRAGAS……	71/72
CAPÍTULO IX – DAS PRESCRIÇÕES DIVERSAS……	73/78

ANEXOS:
ANEXO A – REQUISIÇÃO DE LAUDO
ANEXO B – TERMO DE RETIRADA DE AMOSTRA
ANEXO C – LAUDO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS
ANEXO D – TERMO DE RECOLHIMENTO
ANEXO E – ESCOPO DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA
ANEXO F – MAPA DE INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO DE ALIMENTOS
ANEXO G – RELATÓRIO ANUAL DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA
ANEXO H – RELATÓRIO DE ANÁLISE

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Seção I
Das legislações básicas

Art. 1º Estas Instruções estão baseadas nas seguintes legislações:

I – Regulamento de Administração do Exército (RAE) – R-3 (Decreto nº 98.820 de12 de janeiro de 1990);

II – Normas Administrativas Relativas ao Suprimento (NARSUP) – Portaria nº 09 – D Log de 27 de junho de 2002;

III – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ISO/IEC 17025:2017 – Requisitos Gerais para Competência de Laboratórios de Ensaio e Calibração;

IV – Resolução RDC ANVISA nº 11, de 16 de fevereiro de 2012. Dispõe sobre o funcionamento de laboratórios analíticos que realizam análises em produtos sujeitos à Vigilância Sanitária e dá outras providências;

V – Doutrina de Alimentação e Nutrição – Portaria Normativa nº 13/MD de 23 de março de 2018.

Seção II
Da finalidade

Art. 2º As presentes Instruções Reguladoras (IR) têm por finalidade padronizar as atividades de inspeção e análise bromatológica dos artigos de subsistência, executada pelos Laboratórios de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) dos Órgãos Provedores (OP).

Seção III
Dos objetivos

Art. 3º Permitir a adoção de requisitos essenciais no controle de qualidade dos gêneros do quantitativo de subsistência (QS) recebidos e armazenados nos OP.

Art. 4º Assegurar a qualidade higiênico-sanitária do provimento, dos gêneros do QS às Organizações Militares (OM) apoiadas.

Seção IV
Das conceituações

Art. 5º Principais conceitos adotados para as atividades relacionadas com o controle de qualidade dos artigos de subsistência:

I – alimento – é toda substância, ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais, essenciais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II – amostra – consiste em uma ou mais embalagens individuais e íntegras, do alimento, coletadas do lote a ser inspecionado, de forma aleatória. O número total de embalagens constitui o tamanho da amostra;

III – amostra analítica – corresponde a amostra preparada no laboratório, de acordo com as características da matriz alimentar, a partir da amostra coletada do lote inspecionado;

IV – amostragem – procedimento definido, pelo qual uma parte de uma substância, material ou produto é retirado para produzir uma amostra representativa ou requerida para execução dos ensaios previstos;

V – animais sinantrópicos – são animais que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito de sua vontade, podem transmitir doenças e causar agravos à saúde do homem ou de outros animais;

VI – bromatologia – ciência que estuda as propriedades físicas, químicas, toxicológicas, além da presença de adulterantes, contaminantes e fraudes nos alimentos;

VII – calibração – operação que estabelece, sob condições especificadas, numa primeira etapa, uma relação entre os valores e as incertezas de medição fornecido por padrões e as indicações correspondentes com as incertezas associadas; numa segunda etapa, utiliza esta informação para estabelecer uma relação visando a obtenção do resultado de medição a partir de uma indicação;

VIII – condenação – é o ato ou efeito de considerar insatisfatório para o consumo um determinado artigo, quando em inspeção ou reinspeção, através da constatação da presença de agentes nocivos à saúde humana;

IX – conformidade – consiste no atendimento dos requisitos especificados para o recebimento do artigo de subsistência adquirido;

X – controle de qualidade – atividade laboratorial que fornece evidência objetiva de que o artigo de subsistência fornecido atende aos requisitos especificados;

XI – ensaio – determinação de uma ou mais características de um objeto de avaliação de conformidade, de acordo com um procedimento específico;

XII – fraude – são alterações, adulterações e/ou falsificações intencionais, realizadas nos alimentos, atribuindo requisitos que não possuem e que podem ou não afetar a saúde do consumidor;

XIII – inspeção laboratorial – processo de medir, ensaiar e examinar os artigos de subsistência ou comparar suas características com as especificações técnicas estabelecidas pela Diretoria de Abastecimento;

XIV – inspetor – oficial médico veterinário com responsabilidade específica para exercer função em laboratório químico e microbiológico e emitir parecer sobre a qualidade higiênico-sanitária dos artigos de subsistência;

XV – laboratório – local onde são realizadas atividades de avaliação da conformidade dos artigos de subsistência;

XVI – laudo de inspeção de alimentos – é um documento interno, emitido pelo LIAB, que fornece os resultados obtidos, com exatidão, clareza e objetividade, após inspeção laboratorial;

XVII – lote – para fins de análise fiscal considera-se lote o conjunto de unidades do produto de uma mesma natureza, com o mesmo acondicionamento, e que corresponde à carga de um veículo de entrega;

XVIII – matriz alimentar – refere-se às categorias de alimento a serem incluídas na avaliação, de acordo com a utilização pretendida do método;

XIX – não conformidade – quando um artigo de subsistência não atende a um ou mais requisitos especificados, podendo ou não comprometer a saúde pública;

XX – Órgão Provedor (OP) – é o Órgão de Suprimento tipo Batalhão/Depósito de Suprimento (B Sup/D Sup), Base Logística (BaLog) ou Depósito de Subsistência destinado à estocagem do nível de suprimento prescrito pelos órgãos gestores, para distribuição aos elementos a apoiar, cumprindo ainda atividades de obtenção, recebimento e controle;

XXI – padrão de identidade e qualidade (PIQ) – é o conjunto de atributos que identifica e qualifica um produto. São normas que estabelecem a definição, designação do produto, classificação, características microbiológicas, microscópicas, macroscópicas, sensoriais, físico-químicas, informações sobre a embalagem, rotulagem e amostragem;

XXII – reinspeção – é a realização do controle de qualidade, a qualquer tempo, nos artigos de subsistência armazenados no OP ou distribuídos no âmbito do Exército Brasileiro (EB);

XXIII – recolhimento – ação a ser adotada pela empresa contratada, que visa à imediata e eficiente retirada de lote(s) de produto(s) entregue no OP; e

XXIV – rejeição – consiste em recusar o artigo de subsistência que, após procedimento de verificação, não atenda aos requisitos especificados.

CAPÍTULO II
DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 6º Compete aos órgãos e agentes da administração que tenham atribuições relacionadas às atividades de inspeção dos artigos de subsistência:

I – Comando Logístico (COLOG): prover os recursos orçamentários necessários para a execução das atividades de controle de qualidade dos artigos de subsistência nos LIAB;

II – Diretoria de Abastecimento (D Abst):

a) elaborar e propor planos e alterações das especificações técnicas, instruções, normas e pareceres técnicos pertinentes às atividades de controle de qualidade dos artigos de subsistência;

b) coordenar e orientar o controle técnico normativo das atividades de inspeção e análise bromatológica executada pelos LIAB; e

c) disponibilizar recursos para suprir as necessidades de materiais, serviços especializados e equipamentos para os LIAB.

III – Órgão Provedor (OP):

a) aplicar os recursos orçamentários de forma que possibilite a execução das atividades analíticas de inspeção dos artigos de subsistência, em conformidade com os princípios das Boas Práticas Laboratoriais; e

b) executar, através do LIAB, a inspeção laboratorial dos gêneros do QS recebidos e armazenados no OP, conforme normas e orientações estabelecidas pela D Abst.

CAPÍTULO III
DOS REQUISITOS TÉCNICOS

Seção I
Das instalações

Art. 7º As instalações e condições ambientais devem ser adequadas às atividades laboratoriais e não podem afetar adversamente a validade dos resultados.

Parágrafo único. Contaminação microbiológica, poeira, radiação, umidade, alimentação elétrica, temperatura, som, vibração, distúrbios eletromagnéticos são influências que podem afetar adversamente a validade dos resultados.

Art. 8º Os requisitos construtivos básicos para o funcionamento do laboratório são:

I – dimensionamento: a área deve ser suficiente para garantir a segurança na circulação de pessoal e, a distribuição dos espaços internos, deve permitir a correta disposição de equipamentos e o correto acondicionamento de insumos e vidrarias;

II – paredes, piso e forro: devem ser lisos, fáceis de limpar, impermeáveis, resistentes aos produtos químicos e aos desinfetantes em geral; não propicie propagação de chama e apresente bom estado de conservação;

III – canos e tubos: quando visíveis devem estar fixados à parede de forma que permita a limpeza adequada;

IV – iluminação: natural ou artificial, de maneira compatível a um funcionamento seguro, evitando reflexos e luz ofuscante nas áreas de trabalho;

V – ventilação e exaustão: deve proporcionar o conforto térmico adequado e permitir a renovação do ar nas áreas de trabalho;

VI – bancadas: superfície lisa, não porosa, com poucas juntas, de material resistente à ação de produtos químicos e calor moderado;

VII – sistemas de segurança: deve contar com equipamentos de proteção contra o fogo e emergências elétricas, além de equipamentos que permitam os primeiros socorros em caso de contato com materiais químicos; e

VIII – água: quando utilizada nos setores analíticos e de lavagem de material do laboratório deve apresentar conformidade com as especificações metodológicas pertinentes.

Art. 9º As áreas de risco devem ser identificadas e sinalizadas, de acordo com as normas de segurança, e deve ser elaborado o mapa de risco que identifique os tipos de risco ambiental em cada área do laboratório.

Art.10º O laboratório deve monitorar, controlar e registrar as condições ambientais de acordo com as especificações, métodos e procedimentos pertinentes, ou quando estes influenciarem a validade dos resultados.

Art. 11. Devem ser implementadas medidas de controle das instalações, dentre elas:

I – acesso e uso de áreas que afetem as atividades laboratoriais;

II – prevenção de contaminação, interferência ou influências adversas nas atividades laboratoriais; e

III – separação efetiva entre áreas com atividades de laboratório incompatíveis.

Seção II
Do pessoal

Art. 12. O Cmt/Chefe do OP é o responsável pela designação dos militares, em quantidade adequada, para as funções relacionadas à inspeção laboratorial dos gêneros de subsistência.

Art. 13. O laboratório é o responsável pela capacitação dos militares envolvidos na atividade de inspeção de alimentos, deve planejar e documentar os requisitos de treinamento do efetivo, no mínimo, nos seguintes aspectos:

I – segurança no laboratório;

II – manuseio de equipamentos e material químico-biológico; e

III – execução de procedimentos analíticos.

Seção III
Dos equipamentos e insumos

Art. 14. O laboratório deve dispor de equipamentos, materiais, reagentes e consumíveis adequados para a correta execução do controle de qualidade e que possam influenciar o resultado.

Art. 15. O laboratório deve ter um procedimento para manuseio, transporte, uso e manutenção dos equipamentos, a fim de assegurar seu correto funcionamento.

§ 1º Antes de serem colocados ou recolocados em serviço deve ser realizada uma verificação para comprovar a conformidade com os requisitos estabelecidos.

§ 2º A disposição e a instalação dos equipamentos e instrumentos deve atender os requisitos de segurança e não deve afetar adversamente a validade dos resultados.

Art. 16. Equipamentos e instrumentos utilizados para medição devem ser capazes de alcançar a exatidão de medição e/ou a incerteza de medição requeridas para fornecer um resultado válido.

Art. 17. Os equipamentos e instrumentos de medição devem ser calibrados quando:

I – a exatidão ou incerteza de medição afetar a validade do resultado analítico; e

II – for necessária a garantia da rastreabilidade dos resultados.

Art. 18. O laboratório deve estabelecer um programa de calibração, o qual deve ser ajustado, conforme necessário, a fim de manter a confiança na situação de calibração.

Art. 19. Todo equipamento que necessite de calibração e que tenha um período de validade definido deve ser identificado inequivocamente, de maneira que o analista verifique prontamente a situação de calibração.

Art. 20. Devem ser retidos registros dos equipamentos que possam influenciar as atividades de laboratório. Os registros devem incluir o seguinte, quando aplicável:

I – nome do equipamento;

II – identificação do fabricante, modelo, número de série ou outra identificação inequívoca;

III – evidência de verificação de que o equipamento está em conformidade com os requisitos estabelecidos;

IV – localização do equipamento;

V – data e resultado das calibrações, critérios de aceitação, ajustes e data da próxima calibração; e

VI – informação de qualquer dano, mau funcionamento, modificação ou reparo do equipamento.

Art. 21. O laboratório deve assegurar a confiabilidade dos resultados de medição por meio de calibração provida por um laboratório competente, preferencialmente, pertencente à Rede Brasileira de Calibração (RBC).

Art. 22. Os reagentes e soluções analíticas, os meios de cultura, as vidrarias e os consumíveis, para atividade analítica, devem atender os requisitos exigidos para inspeção laboratorial.

Art. 23. Devem ser previstos procedimentos adequados para aquisição, recebimento, armazenamento, controle de estoque, utilização e descarte de reagentes e soluções analíticas, meios de cultura e insumos, que atendam às normas de segurança, à saúde humana e ao meio ambiente.

Art. 24. Cabe ao Chefe do LIAB exigir a utilização de uniformes e equipamentos de proteção individual, adequados para as atividades que envolvam riscos químicos, físicos ou biológicos.

Art. 25. A D Abst, anualmente, disponibilizará aos OP, dotados de LIAB, os recursos necessários para a provisão de material, insumos, serviços especializados, capacitação técnica e

equipamentos, com o objetivo de garantir a confiabilidade dos resultados obtidos nos ensaios laboratoriais.

Seção IV
Da segurança ambiental

Art. 26. O laboratório deve implantar um plano de limpeza e desinfecção que englobe as instalações, os equipamentos, os instrumentos e os materiais, sendo que a escolha dos procedimentos e produtos para estas finalidades devem estar condicionadas ao potencial e risco de contaminação.

Art. 27. O laboratório deve elaborar um plano de gestão de resíduos, desde a geração até a disposição final, de forma a atender aos requisitos ambientais e de saúde pública, assim como as exigências legais.

Parágrafo único. Os resíduos gerados devem ser segregados, acondicionados e identificados em local adequado, para a correta destinação.

CAPÍTULO IV
DA ATIVIDADE DE INSPEÇÃO

Seção I
Da coleta da amostra

Art. 28. Em todos os lotes de entrega, inclusive decorrentes de reposição de material rejeitado, haverá o recolhimento de amostra para análise.

Art. 29. Para o procedimento de recebimento dos gêneros de subsistência deve ser nomeada uma Comissão de Recebimento de Material, conforme estabelecido pelo Regulamento de Administração do Exército (RAE).

Parágrafo único. Com a finalidade de obedecer à segregação funcional, o Chefe do LIAB e demais inspetores de alimento não devem ser designados para compor a Comissão de Recebimento dos gêneros de subsistência.

Art. 30. Cabe à Comissão de Recebimento avaliar a conformidade da entrega nos seguintes quesitos:

I – as quantidades previstas na contratação e o tipo de objeto contratado;

II – as condições de transporte, conforme os requisitos exigidos para cada tipo de artigo;

III – o estado geral da carga: presença de sinais residuais de inseticidas, fumígenos, pragas, a integridade de seu revestimento e sinais de fermentação; e

IV – documentação técnica prevista, se for o caso.

Art. 31. Cabe ao inspetor de alimentos e/ou seu auxiliar proceder à coleta de amostras, por lote de entrega, após a Requisição de Laudo (ANEXO A) emitida pelo Centro de Operações de Suprimento (COS).

§1º É requisito básico para o procedimento de coleta da amostra o conhecimento técnico ou capacitação adequada, tanto na parte tecnológica, quanto na analítica.

§ 2º O laboratório deve seguir o plano de amostragem estabelecido pela D Abst e estabelecer para cada matriz alimentar o método de amostragem.

Art. 32. Após retirada da amostra, o responsável emitirá o Termo de Retirada da Amostra (ANEXO B).

Art. 33. Os artigos armazenados no OP, em fase de análise laboratorial, devem ser identificados e sua distribuição e consumo deve ser restringida até emissão do Laudo de Inspeção de Alimentos (ANEXO C).

Seção II
Do preparo da amostra

Art. 34. O laboratório deve, após a coleta da amostra, proceder à identificação e acondicionamento adequado, de forma a resguardá-la de qualquer alteração e permitir a rastreabilidade do lote.

§ 1º A identificação deve ser retida enquanto o artigo estiver sob responsabilidade do laboratório.

§ 2º O sistema de identificação adotado deve assegurar que artigos iguais de lotes diferentes não sejam confundidos fisicamente.

§3º Quando for necessária a armazenagem da amostra sob condições ambientais controladas, estas condições devem ser mantidas, monitoradas e registradas.

Art. 35. Os procedimentos para o preparo da amostra analítica devem ser documentados de acordo com a matriz alimentar.

Art. 36. A amostra analítica deve assegurar a realização de todos os ensaios laboratoriais previstos.

Seção III
Da inspeção laboratorial

Art. 37. A amostra será submetida, no LIAB, aos procedimentos de controle de qualidade, conforme os parâmetros estabelecidos nas exigências contratuais previstas, em edital e na legislação.

Art. 38. O inspetor de alimentos, função exercida pelo médico veterinário, será o responsável pela execução e emissão de resultados.

Art. 39. O laboratório deve utilizar métodos e procedimentos adequados para execução da inspeção laboratorial.

§ 1º O método adotado deve estar documentado, de acordo com a matriz verificada e assegurada a utilização da versão atualizada e válida.

§ 2º O laboratório deve verificar se é capaz de realizar métodos adequadamente, antes de implantá-los em sua rotina, assegurando que possa alcançar o desempenho requerido.

Art. 40. Quando não houver a normatização do método, o laboratório deve proceder o desenvolvimento do método e submeter a validação da D Abst.

Art. 41. O laboratório deve assegurar que os registros técnicos da inspeção laboratorial contenham as informações suficientes para possibilitar a identificação de fatores que afetem o resultado de medição.

§ 1º Dados e cálculos originais devem ser registrados, pelo analista, no momento em que são realizados e devem ser identificáveis ao ensaio específico a que se referem.

§ 2º O registro técnico deve conter a data e identificação do analista responsável pelo ensaio realizado.

§ 3º A conferência dos dados e resultados deve ser executada por outro analista.

Seção IV
Do relato de resultados

Art. 42. Concluída a inspeção laboratorial do artigo de subsistência, o laboratório deve fornecer o resultado através da emissão do Laudo de Inspeção de Alimentos (ANEXO C), denominado laudo fiscal.

Art. 43. O resultado, contido no laudo, deve ser analisado criticamente e autorizado pelo Chefe do LIAB, antes de sua liberação.

Art. 44. O laudo deve fornecer resultados com exatidão, clareza e objetividade, isento de ambiguidade ou informações controversas.

§ 1º O prazo para emissão do laudo dependerá da metodologia do ensaio laboratorial e não deverá exceder o prazo de dez dias úteis, a contar da data constante no Termo de Retirada da Amostra (ANEXO B).

§ 2º O prazo para remessa do laudo fiscal para a D Abst é de até cinco dias úteis, após sua emissão, a fim de análise técnica e emissão de parecer, se for o caso.

§ 3º O laudo de inspeção deve conter numeração sequencial, identificação do inspetor responsável pelo ensaio e identificação do Chefe do LIAB que autorizou a liberação do laudo.

§ 4º Cabe ao inspetor emitir o parecer que define a conformidade ou não conformidade do artigo de subsistência, de acordo com os requisitos estabelecidos no processo de aquisição.

§ 5º O parecer do laudo deve indicar que os resultados se aplicam à amostra coletada.

Art. 45. No caso da ocorrência de não conformidade, poderá ser anexado, no laudo, o registro fotográfico do artigo em questão e/ou outros documentos complementares que comprovem o fato observado.

Art.46. O laboratório deve ser responsável por todas as informações fornecidas no laudo fiscal, exceto quando as informações forem fornecidas por terceiros.

Parágrafo único. Os documentos fornecidos por terceiros e que possam afetar a validade dos resultados devem ser claramente identificados e anexados ao laudo fiscal.

Seção V
Da declaração de conformidade

Art. 47. O laudo de inspeção é o documento técnico que indica a conformidade ou não conformidade do artigo de subsistência e deve ser remetido para o Cmt/ Ch OP, responsável pelo aceite ou rejeição do lote.

Art. 48. Qualquer artigo de subsistência rejeitado deve ser substituído pelo fornecedor e o lote de reposição deve ser submetido à inspeção laboratorial, dentro dos prazos legais previstos, utilizando os mesmos procedimentos de controle de qualidade descrito nestas IR.

Art. 49. No caso de recolhimento, por risco ou agravo à saúde, será emitido pelo OP o Termo de Recolhimento (ANEXO D) e caberá à contratada obedecer aos dispositivos legais estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Parágrafo único. Após o recolhimento do artigo, pela contratada, o Cmt/Chefe do OP deve oficializar a comunicação à Vigilância Sanitária Municipal.

Seção VI
Do relato de interpretação do laudo

Art. 50. Caso a autoridade competente, responsável pelo aceite ou recusa do lote, necessitar de interpretações técnicas, o OP deve assegurar que somente o inspetor de alimentos emita declaração a respeito dos resultados expressos no laudo fiscal.

§ 1º Qualquer interpretação técnica deve ser baseada no resultado obtido a partir do lote inspecionado.

§ 2º O laboratório deve documentar as bases legais nas quais as opiniões e interpretações foram elaboradas.

Seção VII
Dos gêneros considerados não conformes

Art. 51. O OP deve ter um processo documentado para receber, avaliar e tomar decisões sobre contestações dos resultados obtidos na inspeção laboratorial.

Art. 52. Uma descrição do processo deve estar disponível a qualquer parte interessada e convém ser registrada no processo de contratação.

§ 1º Não será passível de contestação o lote que apresentar resultado não conforme nos ensaios microbiológicos, toxicológicos ou apresentar matéria estranha relacionada à qualidade higiênico-sanitária.

§ 2º O lote que apresentar não conformidade relacionada ao padrão de identidade do alimento poderá, em caráter extraordinário e a critério do Cmt/Ch do OP, ser passível de uma nova análise fiscal, estando restrita às seguintes situações:

I – unidade de medida conflitante com a descrição da rotulagem;

II – padronização de corte de produtos cárneos e dos pescados;

III – padronização da embalagem primária e/ou secundária; e

IV – ensaios físico-químicos.

Art. 53. Cabe à administração definir os requisitos legais para execução dos procedimentos, considerando os seguintes aspectos:

I – solicitação formal dentro dos prazos contratuais previstos;

II – motivo justificável da discordância, comprovando-o, através de laudo de controle de qualidade apresentado pela contratada; e

III – realização de repetição única e exata do ensaio laboratorial, através do mesmo método, executado no LIAB, sendo facultada a presença do representante da contratada.

Art. 54. Caso a não conformidade seja confirmada no resultado obtido serão observados os procedimentos administrativos para reposição do lote recusado.

Art. 55. Caso a não conformidade não seja confirmada, os resultados serão registrados em laudo complementar e realizado os procedimentos administrativos previstos.

Seção VIII
Da destinação da amostra

Art. 56. Ao término do processo administrativo do recebimento lote, cabe ao laboratório realizar a correta destinação da amostra coletada e da amostra analítica utilizada.

Art. 57. A amostra coletada do lote considerado insatisfatório para o consumo deverá ser integralmente destruída, de modo a evitar risco de desvio ou reaproveitamento.

CAPÍTULO V
DA ATIVIDADE DE REINSPEÇÃO

Art. 58. O gênero de subsistência armazenado no OP poderá ser reinspecionado, a qualquer tempo, dentro do seu período de validade, para verificação do seu estado sanitário.

Parágrafo único. Quando distribuído pelo OP e armazenado em qualquer OM da Força Terrestre poderá ser reinspecionado, pelo laboratório, mediante solicitação formal que deve conter a justificativa para tal procedimento.

Art. 59. O laboratório deve ter um procedimento para a amostragem, coleta e transporte da amostra para a atividade de reinspeção.

Art. 60. A reinspeção visa somente verificar o padrão de qualidade sanitária do artigo, sendo desnecessária a verificação do padrão de identidade, uma vez que na análise de inspeção este já foi comprovado.

Parágrafo único. No caso de remanejamento dos estoques entre os OP, a análise de reinspeção será realizada no OP de destino da carga.

Art. 61. O Laudo de Inspeção de Alimentos (ANEXO C), denominado laudo de reinspeção, é o documento técnico que indica a conformidade ou não conformidade do gênero reinspecionado e deve ser remetido para autoridade competente, responsável pela armazenagem do lote.

Art. 62. No caso de deterioração do lote ou vencimento do prazo de validade durante o período de armazenagem, é responsabilidade do Cmt/Ch OP/OM a correta destinação e destruição integral do lote, para que não haja risco de reaproveitamento.

§1º É vedada a realização de qualquer ensaio laboratorial em gênero de subsistência com o prazo de validade vencido, conforme prevê a legislação sanitária.

§2º Cabe ao gestor do armazém de víveres e câmara frigorífica planejar e solicitar à reinspeção dos gêneros de subsistência armazenados no OP, quando necessário.

CAPÍTULO VI
DA DOCUMENTAÇÃO

Art. 63. O acompanhamento, pela D Abst, do controle de qualidade dos artigos de subsistência, será realizado por meio dos seguintes documentos, expedidos pelo LIAB:

I – Laudo de Inspeção de Alimentos (ANEXO C);
II – Escopo do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO E);
III – Mapa Anual de Inspeção e Reinspeção de Alimentos (ANEXO F); e
IV–Relatório Anual do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO G).

Art. 64. O Escopo do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO E) tem por finalidade indicar todos os ensaios ativos, por matriz alimentar.

Art. 65. O Mapa Anual de Inspeção e Reinspeção de Alimentos (ANEXO F) visa fornecer dados que permitam quantificar o recebimento dos artigos inspecionados pelo LIAB e detectar não conformidades na gestão dos estoques e nas boas práticas de armazenagem do OP.

Art. 66. O Relatório Anual do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO G) visa acompanhar o gerenciamento das atividades laboratoriais.

Art. 67. A periodicidade da documentação, exceto dos laudos, será anual e deve ser encaminhada, a D Abst, até o décimo quinto dia útil do mês de janeiro, em A+1.

CAPÍTULO VII
DO CONTROLE DE QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO

Art. 68. O LIAB poderá realizar o controle microbiológico da água para consumo humano, da rede de abastecimento, desde que atenda aos requisitos técnicos estabelecidos pela D Abst.

Parágrafo único. Enquadra-se neste contexto somente a água de consumo utilizada no preparo das refeições do Setor de Aprovisionamento, das OM apoiadas.

Art.69. O laboratório deve documentar os procedimentos de coleta e transporte da amostra e incluir no Escopo do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO E) os ensaios realizados.

Art. 70. O resultado do controle microbiológico será expresso através do Relatório de Análise (ANEXO H).

CAPÍTULO VIII
DO CONTROLE DE PRAGAS

Art. 71. Cabe ao oficial médico veterinário orientar tecnicamente o gestor dos armazéns e câmaras frigoríficas quanto ao controle integrado de pragas através de ações preventivas, para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de animais sinantrópicos.

Art. 72. A manipulação e a aplicação de produtos químicos, destinados ao controle de pragas, devem ser executadas por empresa prestadora de serviço, licenciada em órgão competente.

CAPÍTULO IX
DAS PRESCRIÇÕES DIVERSAS

Art. 73. As exigências relativas às especificações dos artigos de subsistência constantes em Edital não poderão ser conflitantes com os documentos técnicos expedidos pela D Abst, a fim de ratificar o perfil do artigo adquirido.

Art. 74. É vedado ao LIAB realizar qualquer inspeção laboratorial e emitir resultados de produtos que não seja os de alimentos.

Parágrafo único. É facultado ao laboratório a realização e emissão de parecer técnico sobre os artigos de alimentação animal, desde que seja capaz de realizar os métodos oficiais adequadamente e assegurar e desempenho requerido.

Art. 75. O Chefe do LIAB é o assessor do Cmt/Ch OP para assuntos ligados à sua atividade técnica.

Art. 76. É recomendável, a critério da D Abst e dos Cmt/Ch OP, que o analista de alimentos participe de atividades técnicas de atualização científica e educação continuada, dentro de sua área de atuação, a fim de proporcionar o assessoramento técnico adequado.

Art. 77. A gestão de risco do OP deve estabelecer procedimentos para identificar, eliminar ou minimizar riscos à imparcialidade na atividade laboratorial.

§1º É vedado o acesso de qualquer representante de empresa contratada pela administração nas dependências do laboratório para acompanhamento das análises fiscais, exceto no caso de contestação de resultados prevista nesta IR.

§2º É vedado ao LIAB à execução de inspeção laboratorial com a finalidade de classificação ou desclassificação de propostas nos processos de aquisição de gêneros do QS.

Art. 78. No caso de suspeita de fraude não detectável através do controle de qualidade previsto, poderá ser solicitada a execução de ensaio laboratorial na rede de laboratórios acreditados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

ANEXO A

MODELO DE REQUISIÇÃO DE LAUDO



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
NOME DA OM
(DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)

REQUISIÇÃO DE LAUDO Nr ___/___

1. PREGÃO
a. Nr:
b. UG:
c. NOTA DE EMPENHO:
d. Marca:

1. NOTA FISCAL
a. Nr:
b. Data:
c. Quantidade:
d. Empresa:
e. Artigo:

1. IDENTIFICAÇÃO DO ARTIGO
a. Marca:

1. LAUDO: (   ) FISCAL   (   ) REINSPEÇÃO

Quartel em _____________, ____ de _________ de 20__.

____
Ch COS ou Ch Cl I

ANEXO B

MODELO DE TERMO DE RETIRADA DE AMOSTRA



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
NOME DA OM
(DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)

TERMO DE RETIRADA DE AMOSTRA Nr___/___

Ao(s) ______ dia(s) do mês de _________________ do ano de 20____, eu ____, (Nome/Pst/Grad), coletei para fins de análise fiscal, amostra do artigo ____________________, referente à Nota Fiscal nº ______ de ___/___/___.

NOME DO ARTIGO	MARCA	Nr UNIDADES DO ARTIGO	QUANTIDADE (Kg/Lt)

____
Responsável pela retirada

____
Membro da Comissão de Recebimento

ANEXO C

MODELO DE LAUDO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

	MINISTÉRIO DA DEFESA EXÉRCITO BRASILEIRO (NOME DO OP) (DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)	______________________________ Ch LIAB

LAUDO (1)_____ Nr__/___	ARTIGO: (2)	LOTE: (3)

Empresa (4)	Pregão Nr (5) Empenho (6) Nota Fiscal (7)

COLETA DA AMOSTRA
TERMO DE COLETA DA AMOSTRA Nº___
IDENTIFICAÇÃO DO ARTIGO
Fabricante: (8)

Marca: (9)	Data de validade: (10) Data de fabricação:	Nº do lote: (11)

EMBALAGEM E ROTULAGEM
Embalagem primária: (12)
Embalagem secundária: (13)

Conteúdo líquido: (14) 🌍aprovado 🌍reprovado	Rotulagem: (15) 🌍aprovado 🌍reprovado	Observações(16):

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (17)
🌍sem alteração 🌍com alteração: ________________________
ANÁLISE LABORATORIAL (18)

ANÁLISE (19)	RESULTADO (20)	PADRÃO (21)

PARECER (22)

Quartel em	Data:

________________________________ Inspetor

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO:

(1) Tipo de laudo conforme finalidade, FISCAL ou REINSPEÇÃO. A numeração do laudo deve ser sequencial, composta de três algarismos seguido de barra e ano correspondente;

(2) Nome do artigo inspecionado conforme descrição contida na rotulagem do produto;

(3) Quantidade recebida (kg/Lt), conforme Requisição de laudo;

(4) Nome da empresa contratada conforme Requisição de laudo;

(5) Identificação do Pregão conforme Requisição de laudo;

(6) Identificação do número do empenho conforme Requisição de laudo;

(7) Número e data da Nota Fiscal de recebimento do artigo conforme Requisição de laudo;

(8) Identificar o nome do fabricante do produto, CNPJ e SIF, se for o caso, conforme rotulagem do artigo;

(9) Identificar a marca do produto conforme rotulagem;

(10) Identificar a data de validade conforme rotulagem;

(11) Identificar o número do lote, conforme rotulagem, se previsto na legislação;

(12) Descrever o tipo de material e unidade de medida da embalagem que entra em contato direto com o alimento;

(13) Descrever o tipo de material e a capacidade da embalagem para acondicionamento das embalagens primárias;

(14) Mensurar, utilizando instrumentos calibrados, o conteúdo líquido da embalagem primária e comparar com as informações constantes na rotulagem emitindo parecer favorável ou desfavorável;

(15) Verificar se as informações obrigatórias de rotulagem obedecem ao disposto na legislação em vigor;

(16) No caso de desconformidade, relatar o fato;

(17) Analisar conforme características de cada artigo e no caso de desconformidade relatar;

(18) Deverá conter a relação de análises laboratoriais previstas, com a indicação do resultado obtido e do padrão de referência;

(19) Descrever o nome das análises físico-química, microbiológica e toxicológica previstas e executadas;

(20) Quantificar ou qualificar o resultado obtido na análise, utilizando a unidade de referência prevista;

(21) Identificar o padrão de referência previsto pela D Abst;

(22) Emitido pelo analista após a conclusão da avaliação do artigo. O parecer será padronizado com os seguintes dados:

– identificação do artigo analisado;
– se o artigo é SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO para o consumo;

– se o artigo atende ou não atende às especificações técnicas requeridas nas condições contratuais estabelecidas;
– caso o artigo apresente não conformidade, identificá-la e citar a exigência contratual.

ANEXO D

MODELO DE TERMO DE RECOLHIMENTO



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
NOME DA OM
(DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)

TERMO DE RECOLHIMENTO Nr ___/___

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA CONTRATADA
   a. Nome da Empresa:
   b. CNPJ:

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO RECOLHIDO
   a. Artigo:
   b. Nome do Fabricante:
   c. Marca:
   d. Registro no órgão competente (SFC):
   e. Data de validade:
   f. Lote:
   g. Características da embalagem:

3. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE RECOLHIDO
   a. Quantidade (kg/Lt):
   b. Nota Fiscal(Nr/data):

4. MOTIVO DO RECOLHIMENTO
   – Descrição detalhada da não conformidade.

A contratada se responsabiliza pelo recolhimento e destinação do produto conforme os critérios previstos na RDC ANVISA nº 24, de 08 de junho de 2015.

Quartel em ______________, ____ de _________ de 20__.

____
Presidente da Comissão de Recebimento

____
Responsável pela contratada

ANEXO E

MODELO DE ESCOPO DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

ESCOPO DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA		
Nome OP:	**Folha: _____/_____**	**Ano:**

MATRIZ ALIMENTAR	CLASSE DE ENSAIO/ DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTO
(1)	(2)	(3)

Chefe LIAB:	**Revisão:**	**Data:**

(1) Grupo de alimentos aos quais o ensaio, a ser descrito, se aplica. Ex: Produtos de origem animal;
(2) Descrição do método oficial do ensaio;
(3) Legislação utilizada como referência.

ANEXO F

MODELO DE MAPA DE INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO DE ALIMENTOS

ARTIGOS INSPECIONADOS				
	Nr LAUDOS	**INSPECIONADO (Kg/Lt/Un)**	**APROVADO (Kg/Lt/Un)**	**REJEITADO (Kg/Lt/Un)**
TOTAL				

ORIGEM ANIMAL						
Nr Ordem	ARTIGO	QNT LAUDOS	INSPECIONADO (Kg/Lt)	APROVADO (Kg/Lt)	REJEITADO (Kg/Lt)	CAUSAS DA REJEIÇÃO
TOTAL						

ORIGEM VEGETAL						
Nr Ordem	ARTIGO	QNT LAUDOS	INSPECIONADO (Kg/Lt)	APROVADO (Kg/Lt)	REJEITADO (Kg/Lt)	CAUSAS DA REJEIÇÃO
TOTAL						

RAÇÃO OPERACIONAL						
Nr Ordem	ARTIGO	QNT LAUDOS	INSPECIONADO (Un)	APROVADO (Un)	REJEITADO (Un)	CAUSAS DA REJEIÇÃO
TOTAL						

ARTIGOS REINSPECIONADOS						
Nr Ordem	ARTIGO	QNT LAUDOS	REINSPECIONADO (Kg/Lt)	APROVADO (Kg/Lt)	CONDENADO (Kg/Lt)	CAUSAS DA CONDENAÇÃO
TOTAL						

Quartel em _____________, _____ de ___________de 20___.

____
Chefe do LIAB

ANEXO G

MODELO DE RELATÓRIO ANUAL DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
NOME DA OM
(DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)

RELATÓRIO ANUAL DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

1. EFETIVO

POSTO/GRAD	PREVISTO	EXISTENTE	NOME	FUNÇÃO

2. ARTIGOS INSPECIONADOS

ARTIGOS INSPECIONADOS			
ARTIGOS APROVADOS	ORIGEM ANIMAL (kg/Lt)	ORIGEM VEGETAL (kg/Lt)	RAÇÃO OPERACIONAL (Un)
ARTIGOS REJEITADOS	ORIGEM ANIMAL (kg/Lt)	ORIGEM VEGETAL (kg/Lt)	RAÇÃO OPERACIONAL (Un)
TOTAL INSPECIONADO			

3. LAUDOS EXPEDIDOS DO QS

TIPO DE LAUDO	FISCAL	REINSPEÇÃO	TOTAL GERAL
QNT DE LAUDOS EXPEDIDOS			

4. RELATÓRIOS DE ANÁLISE EXPEDIDOS (caso seja realizada análise de água)

Nr RELATÓRIO EMITIDO	DATA	PARECER EMITIDO

5. ATIVIDADE LABORATORIAL

a. Relação de equipamentos calibrados

EQUIPAMENTO	DADOS DA CALIBRAÇÃO	
	Nr CERTIFICADO	DATA

b. Aquisição de equipamentos

EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	INCLUSÃO EM CARGA	
		Nr BI	DATA

1. CAPACITAÇÃO DE PESSOAL (citar os cursos realizados ou participação em eventos)

Quartel em _______________, _____ de ___________de 20___.

____

Ch LIAB

ANEXO H

MODELO DE RELATÓRIO DE ANÁLISE

<table>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
(NOME DO OP)
(DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)</td><td colspan="2">______________________
Ch LIAB</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELATÓRIO DE ANÁLISE Nr _____/20__</td></tr>
<tr><td colspan="6">OM(1):
Endereço(2):
Documento de requisição(3):</td></tr>
<tr><td colspan="6">COLETA DA AMOSTRA</td></tr>
<tr><td colspan="4">Data/Hora da coleta:(4)
Ponto de coleta:(5)</td><td colspan="2">Responsável: (6)</td></tr>
<tr><td colspan="6">PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</td></tr>
<tr><td colspan="2">ENSAIO</td><td colspan="2">RESULTADO (7)</td><td colspan="2">PADRÃO(8)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Escherichia coli</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Coliformes totais</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="6">Método utilizado:</td></tr>
<tr><td colspan="6">PARECER (9)</td></tr>
<tr><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td colspan="6">OBSERVAÇÃO</td></tr>
<tr><td colspan="6">O resultado desta análise tem significado restrito e se aplica tão somente à amostra analisada.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Quartel em</td><td colspan="2">Data:</td></tr>
<tr><td colspan="6">______________________
NOME/POSTO
Inspetor</td></tr>
</table>

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO:

(1) Nome da OM solicitante.

(2) Endereço onde foi coletada a amostra.

(3) Documento da OM que requisitou a análise microbiológica da água.

(4) Data e horário do procedimento de coleta da amostra.

(5) Identificar a localização da torneira que foi realizada a coleta, dentro do Setor de Aprovisionamento da OM.

(6) Informar o nome do militar, pertencente ao OP, responsável pela coleta da amostra.

(7) Indicar o resultado obtido, utilizando a unidade de quantificação de microrganismos, previsto na legislação em vigor.

(8) Indicar o valor de referência do padrão exigido pela Legislação em vigor.

(9) PARECER: Em conformidade/desconformidade com os parâmetros estabelecidos pela Portaria nº (indicar a legislação vigente) para o padrão microbiológico destinado ao consumo humano.

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO
Brasília, DF, 1º de setembro de 2020
www.exercito.gov.br